

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui metode modifikasi dan variasi lama perendaman terhadap tepung sukun modifikasi yang diaplikasikan pada snack telur gabus.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan ulangan sebanyak 4 kali yang terdiri dari dua faktor yaitu Metode Modifikasi (Perendaman dengan asam 1,5%, dan Perendaman dengan ragi 20%) dan Lama Perendaman (6 jam, 12 jam, 18 jam). Respon penelitian ini yaitu meliputi kadar air, kadar pati, pH tepung, derajat putih tepung dan rendemen tepung. Serta respon organoleptik dilakukan terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur.

Hasil dari penelitian didapatkan metode modifikasi dengan asam sitrat terbaik pada konsentrasi 1,5% dan modifikasi dengan ragi tape pada konsentrasi 20%. Hasil dari penelitian ini didapat Kadar air tepung dengan perendaman asam sitrat antara 6,65% sampai 7,49%, sedangkan perendaman dengan ragi yaitu antara 8,44% sampai 10,31%. kadar pati tepung tertinggi pada perendaman dengan asam sitrat yaitu konsentrasi asam sitrat 1,5% sebesar 91,8% dan perendaman dengan ragi yaitu konsentrasi ragi 20% sebesar 68,4%. pH tepung dengan perendaman asam sitrat antara 6,12% sampai 4,47%, sedangkan perendaman dengan ragi yaitu antara 6,13% sampai 7,18%. Rendemen tepung dengan perendaman asam sitrat antara 27,33% sampai 19,33%, sedangkan perendaman dengan ragi yaitu antara 15,33% sampai 18,67%. Hasil uji organoleptik menunjukkan snack telur gabus tepung sukun modifikasi tidak berbeda nyata pada hal tekstur, dan berpengaruh nyata terhadap warna, rasa dan aroma.

Kata kunci: sukun, modifikasi tepung, asam sitrat, ragi tape, lama perendaman, snack telur gabus.

ABSTRACT

The purpose of this study to determine the extent of modifications and variations influence the method of soaking the breadfruit flour modifications applied to the egg snack cork.

This study uses a randomized block design (RAK), replicated 4 times that consists of two factors: Modification Method (Soaking with acid 1.5%, and Immersion with yeast 20%) and Old Immersion (6 hours, 12 hours, 18 hours). The response of this research that includes moisture, starch, flour pH, degree of white flour and flour yield. As well as organoleptic response made to the color, flavor, aroma and texture.

Results of the research showed the modified method with the best citric acid at a concentration of 1.5% and a modified yeast tape at a concentration of 20%. The results of this study obtained by soaking the flour water content of citric acid between 6.65% to 7.49%, while soaking the yeast is between 8.44% sampai 10,31%. The highest levels of starch content in soaking with citric acid is citric acid concentration of 1.5% amounting to 91.8% and soaking the yeast is yeast concentration of 20% amounting to 68.4%. pH soaking the flour with citric acid between 6.12% to 4.47%, while soaking the yeast is between 6.13% to 7.18%. The yield of starch with citric acid immersion between 27.33% to 19.33%, while soaking the yeast is between 15.33% to 18.67%. organoleptic test results show cork egg snack breadfruit flour modification is not significantly different in terms of texture, and the real impact on color, flavor and aroma.

Keywords: breadfruit, modified starch, citric acid, yeast tape, soaking time, snack eggs cork.